مولانا شاہ محمد تفضّل علی صاحب

دور حاضر میں اغذیہ وادویہ کی حلت وحرمت سے متعلق چند اصولی باتیں

(قسط نمبر۲)

دارالافتاء جامعہ دارالعلوم کراچی کے معاون مفتی جناب مولانا شاہ محمد تفضّل علی صاحب زید مجدہم نے حرام وحلال غذا اور دوا سے متعلق اصولی باتوں پر مشتمل ایک اجمالی خاکہ منسٹری آف سائنس اینڈ ٹیکنالوجی حکومتِ پاکستان کے شعبہ "حلال سیکٹر ڈیولپمنٹ" اسلام آباد کی جانب سے ۲۷/اور ۲۸/اپریل ۲۰۱۵ء کو منعقدہ کانفرنس میں شرکت کے موقع پر تیار کیا تھا جو قارئین کے استفادے کے لئے شامل اشاعت ہے۔مقالہ موجودہ دور کے ایک اہم فقہی موضوع کی تحقیق پر مشتمل ہے۔اگر دوسرے اہل علم اس موضوع پر مزید تحقیق اور اظہار خیال فرمانا چاہیں تو ان کے لئے البلاغ کے صفحات حاضر ہیں۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔۔(ادارہ)

(۲)Alcohol الکوحل :

الکوحل درحقیقت اس مادہ کو کہتے ہیں جو خود نشہ آور ہو اور جس چیز میں اسے ڈالا جائے اس میں نشہ (سکر) پیدا کرے، دوسرے الفاظ میں یہ روحِ شراب (pure spirit of wine) ہے اور یہ مادہ تمام مسکرات (intoxicant نشہ آور چیزوں) میں پایا جاتا ہے۔مثلاً کوئی بھی شراب یا نشہ آور مشروب (any alcoholic liquor، wine) ہے تو اس کے اجزائے ترکیبی میں انگور، کھجور وغیرہ بھی ہوتے ہیں اور پانی وغیرہ دیگر اجزاء بھی، لیکن وہ خاص جزء جو اس میں نشہ پیدا کر رہا ہے اس کا نام الکوحل ہے۔دورِ حاضر میں الکوحل کو نہ صرف بہت کثرت سے شرابوں میں استعمال کیا جا رہا ہے بلکہ بہت سی غذاؤں، دواؤں اور خوشبویات (Fragrance) وغیرہ میں بھی الکوحل کا استعمال عام ہو رہا ہے، بالخصوص آج کل ترقی یافتہ ملکوں سے جو مختلف قسم کے باڈی اسپرے، پرفیوم، یا سینٹ وغیرہ خوشبویات

آتے ہیں ان سب میں عام طور پر الکوحل استعمال ہوتا ہے، اس کے علاوہ بعض اوقات کھانے، پینے کی اشیاء مثلاً آئس کریم، بریڈ، چاکلیٹ، کیک وغیرہ میں بھی اسے استعمال کیا جاتا ہے۔ اور ان اشیاء میں الکوحل استعمال کرنے کے مختلف مقاصد ہیں، کبھی چیزوں کو عرصۂ دراز تک محفوظ رکھنے اور سڑنے سے بچانے کے لئے ان میں الکوحل استعمال کیا جاتا ہے تو کبھی خوشبو یا ذائقہ پیدا کرنے کے لئے اور کبھی صرف ذائقہ اور خوشبو بڑھانے اور نکھار پیدا کرنے کے لئے ان میں الکوحل استعمال کیا جاتا ہے۔

الکوحل کے متعلق مزید تفصیل میں جانے سے پہلے اجمالی طور پر یہ بات بھی ذہن میں رہے کہ قرآن وحدیث میں خمر (جس کا اردو ترجمہ شراب سے کیا جاتا ہے) کو حرام اور ناپاک قرار دیا گیا، جو بلا تفریق قلیل وکثیر ناپاک بھی ہے اور حرام بھی، اس میں کسی کا اختلاف نہیں، لیکن خمر کا اطلاق کس چیز پر ہوگا اس کو متعین کرنے میں فقہاء کرام کے ہاں کچھ اختلاف پایا جاتا ہے؛ اور اس کی وجہ یہ ہے کہ لفظِ خمر لغت کے اعتبار سے انگور کے کچے پانی اور شیرہ کیلئے استعمال ہوتا ہے، یعنی انگور کا کچا شیرہ جب گاڑھا ہوجائے اور جوش مارنے لگے تو اس میں نشہ پیدا ہوتا ہے، اسی کو شرعی اصطلاح میں خمر (شراب) کہتے ہیں۔ خمر کی حرمت، نجاست، موجبِ حد ہونے اور اس کی خرید وفروخت کے عدم جواز پر سب کا اتفاق ہے۔ البتہ اس کے علاوہ دیگر مائع نشہ آور چیزوں (Liquid intoxicant) کے متعلق فقہاء کرام کی آراء میں کچھ اختلاف ہے۔ مثلاً امام مالک، امام شافعی، امام احمد بن حنبل اور احناف میں سے امام محمد رحمہم اللہ کے مذہب کے مطابق ہر قسم کی نشہ دلانے والی مائع مشروب (liquor) حرام ہے، خواہ وہ انگور کی کچی شراب ہو یا انگور کی پکی شراب، کھجور سے بنی ہوئی شراب ہو یا کسی اور چیز سے، اس پر خمر کے تمام احکام جاری ہوں گے، لہذا جس طرح خمر کا ایک قطرہ حرام ہے اسی طرح باقی شرابوں کا بھی ایک قطرہ حرام ہے، قطع نظر اس بات سے کہ وہ نشہ لائے یا نہ لائے۔ نیز یہ خمر کی طرح ناپاک ہے، اس کی خرید وفروخت بھی حرام ہے اور اس کے پینے والے پر حد بھی جاری کی جائے گی۔

جبکہ حضرات شیخین یعنی امام ابوحنیفہ اور امام ابو یوسف رحمہما اللہ فرماتے ہیں کہ خمر کا اطلاق ہمیشہ انگور کی کچی شراب پر ہوتا ہے، یعنی انگور کا وہ کچا شیرہ جس کو نہ تو ابھی تک پکایا گیا ہو اور نہ ہی اس میں کسی اور قسم کی کوئی تبدیلی لائی گئی ہو، بلکہ اسے یونہی اپنی حالت پر چھوڑ دیا جائے یہاں تک کہ اس میں نشہ پیدا

ہو جائے تو وہ خمر ہے اور اس کی حرمت قطعی ہے، جس کی معمولی سی مقدار بھی (گو کہ وہ صرف ایک قطرہ ہی کیوں نہ ہو اور نشہ بھی نہ لائے) حرام ہے اور موجبِ حد ہے یعنی اس کے پینے والے پر حد بھی جاری کی جائے گی، نیز یہ نجس العین بھی ہے اور اس کی خرید وفروخت بھی حرام ہے۔ اسی طرح حضراتِ شیخینؒ یہ بھی مانتے ہیں کہ انگور کی پکی شراب، کشمش کی شراب، اور کھجور کی شراب (یعنی طلاء، نقیع التمر اور نقیع الزبیب) اگر چہ اصطلاحی خمر نہیں لیکن حرام ہونے میں یہ بھی خمر (یعنی انگور کی کچی شراب) کی طرح ہے اور ان تینوں کی بھی قلیل مقدار حرام ہے۔ یہ نجس العین بھی ہیں اور ان کی خرید وفروخت بھی ناجائز ہے، البتہ چونکہ یہ خمر نہیں ہے اس لئے ان کی قلیل مقدار جس میں نشہ نہ آئے موجبِ حد نہیں یعنی اس سے حد واجب نہیں، ہاں ان کو نشہ کی حد تک پینے سے حد واجب ہوگی۔ ان اشربۂ اربعہ (انگور کی کچی شراب، انگور کی پکی شراب، کشمش کی شراب، اور کھجور کی شراب) کے علاوہ جتنی بھی عام شرابیں ہیں، چاہے وہ کھجور یا انگور وغیرہ کی ہی ہوں مگر کسی وجہ سے ان میں داخل نہ ہوتی ہوں یا کھجور وانگور کے علاوہ کسی اور چیز سے ملا کر بنائی گئی ہوں یا کسی پھل وغیرہ کا رس نکال کر انہیں تیار کیا گیا ہو، جیسے گندم، گنا، جو اور شہد وغیرہ کی شراب ہے تو ان کی اتنی مقدار حرام ہے جس سے نشہ آجائے۔ متأخرین حنفیہ نے ضرورت اور حاجت کے مواقع میں حضرات شیخینؒ کے مذہب کو اختیار کرتے ہوئے فرمایا کہ اشربۂ اربعہ کے علاوہ جو الکوحل ہے وہ اگر لہو وطرب کے لئے نہ ہو بلکہ کسی حاجت یا ضرورت کی بناء پر ہو تو اس حد تک استعمال کی گنجائش ہے کہ اس سے نشہ پیدا نہ ہو۔ (باقی تفصیل آگے آرہی ہے)۔

اس کے بعد عرض یہ ہے کہ ویسے تو الکوحل انگور، کھجور، سیب اور گندم وغیرہ کئی قسم کی چیزوں سے مختلف طریقوں کے ذریعے بن سکتا ہے، لیکن آجکل عام طور سے جو الکوحل بنائے جاتے ہیں ان میں بنیادی طور پر زیادہ تر دو طریقے اختیار کئے جاتے ہیں:

الف: بعض اوقات الکوحل نباتات، یعنی قدرتی اشیاء مثلاً مختلف قسم کے پھل، پھول وغیرہ سے بنایا جاتا ہے اس کو عربی میں "الكحول الطبيعية" اور انگریزی میں "Natural Alcohol" کہتے ہیں؛ کیونکہ یہ فطری اشیاء سے بنائے جاتے ہیں۔

ب: بعض اوقات الکوحل صنعتی طریقے سے نکالا اور بنایا جاتا ہے اس کو عربی میں "الكحول

الصناعیة "اور انگریزی میں " Synthetic Alcohaol" کہتے ہیں؛ کیونکہ یہ عام طور پر پٹرول ودیگر کیمیکلز سے کیمیاوی اجزاء کے ذریعے سے اس طور پر تیار کیا جاتا ہے کہ مختلف قسم کے بہت سارے کیمیاوی اجزاء کو ملا کر ایک خاص ترکیب سے گزارا جاتا ہے جس سے یہ الکوحل تیار ہو جاتا ہے۔ دورِ حاضر میں زیادہ تر "الکحول الصناعیة " Synthetic Alcohol" ہوتے ہیں۔ اور ہماری معلومات کی حد تک دورِ حاضر میں الکوحل خواہ وہ خوشبو کے اندر استعمال ہونے والا ہو یا مختلف قسم کی دواؤں اور غذاؤں میں استعمال ہونے والا ہو یا پھر وہ مختلف قسم کے پینٹس، رنگ وروغن اور روشنائی وغیرہ میں استعمال ہونے والا ہو، عام طور پر ان میں کوئی بھی ایسا نہیں جو کھجور یا انگور وغیرہ سے بنایا گیا ہو اور " Natural Alcohol" ہو، کوئی شاذ ونادر ہی ایسا کوئی نمونہ مل سکتا ہے کہ اس میں استعمال ہونے والا الکوحل کھجور یا انگور وغیرہ سے بنایا گیا ہو اور " Natural Alcohol" ہو۔ بالفاظ دیگر دورِ حاضر میں جو الکوحل جہاں کہیں بھی استعمال ہو رہا ہے وہ عام طور سے زیادہ تر " Synthetic Alcohol" ہے " Natural Alcohol" نہیں اور جہاں کہیں کسی قدر " Natural Alcohol" ہے وہاں بھی وہ کھجور اور انگور کا نہیں۔

یہاں یہ بھی واضح رہے کہ Alcohol کی مختلف قسمیں ہیں۔ مثلاً: Ethanol,Butanol,Propanol,Methanol وغیرہ۔ لیکن Ethanol جس کو عام طور پر Ethyl Alcohol یا Grain Alcohol بھی کہا جاتا ہے سب سے زیادہ قابلِ توجہ ہے، کیونکہ یہ الکوحل کی وہ قسم ہے جو نشہ آور ہے اور اس پر کبھی مطلقاً بھی الکوحل کا اطلاق ہوتا ہے، دوسرے الفاظ میں Ethanol ہر حال میں نشہ آور الکوحل ہے۔ اگرچہ ہر الکوحل Ethanol یا نشہ آور نہیں ہے۔ نیز یہ بھی واضح رہے کہ Ethanol یا Ethyl Alcohol خود بھی نشہ آور ہے اور کئی شرابوں کا حصہ ہے۔

انسائکلو پیڈیا بریٹانیکا جلد ۴ رصفحہ ۵۸۳ میں ہے: Ethyl alcohol.it is the intoxicating :

ingredient of many beverages produced by fermentation.

یعنی ایتھائل الکوحل: یہ ایک نشہ آور مادہ ہے جو کئی شرابوں میں جوش کے ذریعہ پیدا ہوتا ہے۔

اس لئے Ethyl Alcohol اگرانگور اور کھجور سے تیار شدہ ہوتو فقہاء کرام کے نزدیک بالاتفاق اسکا استعمال ناجائز ہے، نہ اسکا داخلی استعمال جائز ہے اور نہ ہی خارجی استعمال؛ کیونکہ پہلے یہ تفصیل آچکی ہے کہ انگوراور کھجور سے بنی ہوئی شراب بالاتفاق حرام بھی ہے اور نجس العین بھی۔

البتہ Ethyl Alcohol اگرانگوراور کھجور کے علاوہ کسی دوسری چیز سے حاصل شدہ ہوتوامام محمدؒ اور جمہور کے نزدیک تو پھر بھی اس کا استعمال جائز نہیں ،لیکن حضرات شیخینؒ کے مذہب کے مطابق ضرورت اورحاجت کے مواقع میں اس کے استعمال کی گنجائش ہوگی ،یعنی بوقتِ ضرورت حضرات شیخینؒ کے مذہب پر عمل کیا جاسکتا ہے۔البتہ کچھ قیودو تفصیل کوملحوظ رکھنا ضروری ہے جواجمالی طور پرآگے آرہی ہیں۔ Ethanol کے علاوہ جودیگر الکوحل کی قسمیں ہیں انہیں ان کی اپنی اپنی خصوصیات کے مطابق الگ سے دیکھنے کی ضرورت ہے،اگروہ نشہ آور نہ ہو،تو اس پر Ethanol کا مذکورہ بالاحکم لگانا ضروری نہیں۔اور اگرنشہ آور ہو تواسکاحکم بھی Ethanol کی طرح ہوگا ۔لہٰذا Butanol,Propanol,Methanol وغیرہ کا حکم ان کی خصوصیات کے مطابق ہوگا،مثلاً Methanol ہے جس کو methyl alcohol بھی کہتے ہیں،بہت زیادہ اڑنے والی اور پانی میں حل ہونے والی ہے۔اس کے بارے میں محققین کی رائے یہ ہے کہ یہ نشہ آور نہیں ،لیکن یہ زہریلی ہے،مضرصحت ہےاوراس کو پینے سے بینائی بہت زیادہ متاثر ہوتی ہے بلکہ بعض اوقات اس سے بینائی چلی جاتی ہے۔لہٰذا اگر یہ تحقیق درست ہوتو اس پر Ethanol کاحکم نہیں لگے گا بلکہ زہریلی اور مضرصحت ہونے کی وجہ سے اس کا پینا تو ناجائز ہوگا لیکن خارجی استعمال جائز ہوگا ،لہٰذا جس پرفیوم میں یا کاسمیٹکس میں میتھانول الکوحل ہوبوقتِ ضرورت اس کے خارجی استعمال کی گنجائش ہوگی۔وغیرہ۔نیز چونکہ میتھانول نشہ آورنہیں اس لئے جس دوامیں یہ الکوحل ہواس کا بھی بیرونی استعمال جائز ہوگا اورعموم بلویٰ یا بوقتِ ضرورتِ ادویہ جس قدردوا طبی لحاظ سے مضرنہ ہواس کے داخلی استعمال کی بھی گنجائش ہوگی؛ کیونکہ متاخرین حنفیہ نے ضرورت اور حاجت کے مواقع میں حضرات شیخینؒ کے مذہب کواختیار فرمایا ہے۔ نیز اس قسم کاالکوحل جن چیزوں میں استعمال ہوا ہے وہ چونکہ نجس بھی نہیں ہوئیں اس لئے جائز اغراض کیلئے ان کی خریدوفروخت بھی جائز ہے۔اور دوائی کی ضرورت کی بنا پراس قسم کے الکوحل دواؤں میں استعمال

کرنے کی بھی گنجائش ہوگی۔

خمیر (Yeast): اس موقع پر چلتے چلتے یہ بھی عرض کرتا چلوں کہ خمیر (Yeast) جو ایک زردی مائل اور کسی قدر لیسدار نیم سیال مادہ ہے، جو خصوصاً میٹھے سیال مثلاً پھلوں کے رس میں پایا جاتا ہے۔ اور مختلف قسم کی اغراض سے کھانے پینے کی چیزوں میں استعمال کیا جاتا ہے۔ خاص طور پر تنوری روٹی اور ڈبل روٹی کے آٹے میں ملایا جاتا ہے، تاکہ روٹی پھول جائے، اس سے ایک قسم کا ایتھونول پیدا ہوتا ہے۔ اگر خمیر حرام یا ناپاک چیز پر مشتمل نہ ہو تو روٹی وغیرہ بنانے میں خمیر ڈالنے سے اس سے جو ایتھانول (Ethanol) یا Alcohol پیدا ہوتا ہے وہ ماہرین کی رائے میں چیز کے مقابلہ میں ایک یا ڈیڑھ فیصد ہوتا ہے۔ نیز یہ گوندھے ہوئے آٹے سے پیدا ہوتا ہے اس لئے اگر نفس خمیر کھجور یا انگور کے شراب کا نہ ہو تو ادویہ اور کھانے پینے کی چیزوں میں اس کے استعمال کی گنجائش ہے، لیکن حرام یا ناپاک چیز سے حاصل شدہ خمیر ناپاک کہلائیگا جس کے استعمال میں اصل قواعد واصول دیکھنے ہونگے۔

یہاں یہ بھی واضح رہے کہ کبھی مختلف قسم کے الکوحل کو ملا کر ایک تیسری قسم کا الکوحل بنایا جاتا ہے، مثلاً بعض اوقات Ethanol اور Methanol کو ملا کر ایک آمیزہ (mixture) بنایا جاتا ہے جس کو (denatured alcohol) کہا جاتا ہے، اکثر خوشبویات اور سینٹ وغیرہ میں یہ الکوحل ڈالا جاتا ہے، اب یہ مرکب چونکہ دو ایسے الکوحل کا مجموعہ ہے جسمیں سے ایک نشہ آور اور دوسرا مضر صحت ہے اور محققین کی رائے کے مطابق اس میں استحالہ بھی نہیں ہوتا ہے بلکہ ان کا عین برقرار رہتا ہے اس لئے نشہ آور ہونے اور مضر صحت ہونے کی وجہ سے ان کا داخلی استعمال بدستور ناجائز ہی ہوگا، البتہ عموم بلویٰ کی صورت میں بوقتِ حاجت، بقدرِ حاجت اس کے خارجی استعمال کی گنجائش ہوگی۔

لیکن جیسا کہ اوپر ہم نے عرض کیا ہے کہ اس بارے میں کچھ حدود وقیود کو مدِ نظر رکھنا شرعی نقطۂ نگاہ سے ضروری ہے۔ اور وہ یہ ہیں کہ ایسی اشیاء جن کے اندر مذکورہ قسم کا الکوحل پڑا ہوا ہو، ان کے بطور دوا اور بطور غذا، ہر دو استعمالات میں علیحدہ علیحدہ فرق کو ملحوظ رکھنا ہوگا یعنی بطورِ دوا استعمال کرنے کا حکم الگ ہوگا اور بطورِ غذا استعمال کرنے کا حکم الگ ہوگا، پھر ان میں بھی کئی صورتیں ہیں، جن میں سے ہر ایک صورت کا حکم دوسری صورت سے جدا اور الگ ہے۔ مثلاً دواؤں میں جو الکوحل استعمال ہوتا ہے

اس کی دو صورتیں ہیں:

پہلی صورت: یہ ہے کہ دواؤں میں جزءِ مقصود کے طور پر استعمال ہو اس طور پر کہ یہ الکوحل خود دوا کا ایک حصہ ہو اور مریض کو بطورِ علاج الکوحل پلانا اور الکوحل کھلانا مقصود ہو۔

دوسری صورت: یہ ہے کہ دواؤں میں الکوحل کا استعمال جزء مقصود کے طور پر نہ ہو بلکہ بطورِ "Preservative" (یعنی محفوظ رکھنے والی چیز کے طور پر) محض دوا کے تحفظ اور زیادہ عرصہ تک اس کے باقی رکھنے کیلئے استعمال کیا گیا ہو یا دوا کا کڑوا پن ختم کرنے کی غرض سے ہو یعنی اسے دوا کے اندر اس لئے ڈالا گیا ہو تاکہ جلدی خراب نہ ہو یا اس میں کچھ خوشبو پیدا ہو کر اس کا کڑوا پن ختم ہو جائے اور خوش ذائقہ بن جائے۔

شرعی حکم:

اگر دواؤں میں الکوحل جزوِ مقصود کے طور پر شامل کیا گیا ہو اور الکوحل مذکورہ بالا تفصیل کے مطابق نشہ آور ہو تو اس صورت میں اس کے استعمال کا وہی حکم ہوگا جو "تداوی بالمحرم" (حرام ادویہ کے استعمال) کا ہے اور "تداوی بالمحرم" کے مسئلہ میں اکثر مشائخ حنفیہ نے امام ابو یوسفؒ کے قول پر فتوی دیا ہے، اس لئے اس بارے میں مفتیٰ بہ قول یہ ہے کہ اگر تو اس کے علاوہ کوئی دوسرا علاج موجود ہے تو پھر اس کا استعمال کرنا ناجائز وحرام ہے، لیکن اگر اس کے علاوہ کوئی دوسرا علاج سرے سے موجود ہی نہیں تو پھر ضرورت اور مجبوری کی صورت میں اس کے استعمال کی گنجائش (اجازت) ہے۔ لہٰذا ایمرجنسی کی صورت میں آپریشن کے مریض کو اگر بیہوش کرنے کے لئے کوئی متبادل دوا نہ ہو اور مریض کا آپریشن اور اس کے لئے اس کو بیہوش کرنا ضروری ہو تو اس صورت میں اس کے استعمال کی گنجائش ہونی چاہیئے۔

البتہ دواؤں کی دوسری قسم جن میں الکوحل بطور جزء مقصود کے شامل نہیں ہوتا، بلکہ محض ان کے تحفظ، زیادہ عرصہ تک ان کی بقاء اور ان کی خوشبو کو بہتر بنانے کے لئے استعمال کیا جاتا ہے تو ایسی صورت میں اس کا استعمال کرنا جائز ہونا چاہیئے یعنی ایسی صورت میں "تداوی بالمحرم" (حرام ادویہ سے علاج) والا اصول اس پر جاری ولاگو نہیں کیا جانا چاہیئے بلکہ ایسی صورت میں دواؤں میں عموم بلویٰ کی بناء پر حضراتِ شیخینؒ کے مذہب پر عمل کرتے ہوئے اس کا عام استعمال بھی جائز ہونا چاہیے۔

لیکن یہاں یہ سوال پیدا ہوتا ہے کہ یہ کیسے معلوم ہوگا کہ کن ادویات میں الکوحل کا استعمال جزءِ مقصود کے طور پر ہے اور کن میں بطور جزءِ مقصود کے نہیں، بلکہ صرف اس کے تحفظ اور لمبے عرصے تک اس کے باقی رکھنے یا اس کی خوشبو کو محض بہتر بنانے کے لئے ہے؟ تو اس کا جواب یہ ہے کہ ڈاکٹر حضرات کو یہ تفصیل معلوم ہوتی ہے اس لئے وہ حضرات مذکورہ بالا تفصیل کو مدِ نظر رکھ کر مریض کے لئے ادویہ تجویز کرسکتے ہیں۔ اور عام لوگوں کے لئے اس کا سب سے آسان طریقہ یہ ہے کہ ہر دوا کے اوپر اس کا فارمولا لکھا ہوا ہوتا ہے کہ یہ دوا کن اجزاء سے تیار کی گئی ہے؟ اور اس میں موجود عناصر کو کس تناسب سے کتنی کتنی مقدار میں استعمال کیا گیا ہے ان میں اگر الکوحل ہوتا ہے تو کونسا الکوحل اور اس کی مقدار کیا ہے؟ تو جہاں الکوحل کی معمولی مقدار ہو کہ دواء کے مقابلہ میں اسکی حیثیت نہ ہونے کے برابر ہو تو یہ اس بات کی علامت ہے کہ یہاں الکوحل جزءِ مقصود کے طور پر نہیں، لیکن جہاں الکوحل کی اچھی خاصی مقدار ہو مثلاً کسی دوا میں الکوحل ۵۰ یا ۶۰ فیصد ہے وغیرہ، تو یہ اس بات کی علامت ہے کہ اس کے استعمال کا مقصد اسے بطور جزءِ مقصود شامل کرنا اور اس کا کھلانا پلانا ہے جیسا کہ اکثر وبیشتر عام طور پر طاقت پیدا کرنے والے ٹانک آتے ہیں کہ ان کے اندر الکوحل کی کثیر مقدار موجود ہوتی ہے۔

غذاؤں میں الکوحل کا استعمال:

بعض غذاؤں کے اندر بھی الکوحل استعمال ہوتا ہے، مثلاً بعض اوقات آئسکریم کے اندر بھی اسے استعمال کیا جاتا ہے اور اسی طرح بعض اوقات بسکٹوں، پیسٹریوں، چاکلیٹ اور کیک وغیرہ کی بناوٹ میں بھی یہ الکوحل استعمال ہوتا ہے۔ اور غذاؤں میں الکوحل ڈالنے کا مقصد بنیادی طور پر یا تو خوشبو کو نکھارنا ہوتا ہے یا اس کا مقصد ذائقے میں نکھار پیدا کرنا اور بہتری لانا ہوتا ہے۔ جبکہ کبھی اس کو ڈالنے کا مقصد دونوں ہی چیزوں کا حصول ہوتا ہے، گویا کہ غذائی اشیاء میں الکوحل کو عام طور پر جزءِ مقصود کے طور پر ڈالا جاتا ہے؛ کیونکہ غذائی اشیاء مثلاً آئسکریم، بسکٹ، کیک وغیرہ میں جو چیز اس کھانے کو ذائقے دار اور خوشذائقہ بنانے کے لئے استعمال کی جائے گی وہ اس کا جزءِ مقصود ہی ہوگی۔ اور عام حکم اس بارے میں یہی ہے کہ جس غذا میں الکوحل اس کے جزوِ مقصود ہونے کی حیثیت سے ڈالا گیا ہے اس غذا کا تناول اور استعمال جائز نہیں، کیونکہ متاخرین حنفیہ نے غذا وغیرہ میں الکوحل کے شمول کی مقدار اور پھر اس کے کھانے کے بارے

میں جمہور کے قول کے مطابق فتویٰ دیا ہے کہ جس شراب کی زیادہ مقدار نشہ لائے اس کی تھوڑی مقدار بھی حرام ہے۔

لیکن یہ بات بھی یاد رہے کہ آئسکریم بسکٹ چاکلیٹ، پیسٹری اور دیگر تناول کی جانے والی غذائی اشیاء میں ناجائز ہونے کا یہ حکم اس وقت ہوگا جبکہ ان میں الکوحل کے بطور جزءِ مقصود ڈالے جانے کا یا تو یقین ہو یا پھر ظن غالب ہو،لیکن اگر ان میں الکوحل کے بطور جزءِ مقصود ڈالیجانے کا یقین یا ظن غالب نہ ہوتو محض شک وشبہ کی بنیاد پر ان چیزوں کے کھانے پینے کو ناجائز نہیں کہا جائیگا،اس لئے ہم بغیر کسی یقینی علم کے محض شک وشبہ کی بناء پر ان اشیاء کو حرام نہیں کہیں گے، بلکہ ان کا کھانا پینا جائز ہوگا؛ کیونکہ کھانے وپینے کی ساری اشیاء (جن کا تعلق ذبیحہ سے نہ ہو) میں اصل ان کا حلال اور مباح ہونا ہے۔ اس لئے ان اشیاء کے حلال ہونے اور مباح الاستعمال ہونے کے یقین کو جب تک کوئی دلیل یقین کے ساتھ زائل نہ کردے تب تک اپنی اصل کے مطابق ان میں جواز ہی کا حکم برقرار رہے گا۔

ہاں ! جس وقت کسی چیز کے بارے میں یقین سے یہ معلوم ہوجائے کہ اس میں الکوحل ڈالا گیا ہے، اور بطورِ جزوِ مقصود کے ڈالا گیا ہے تو پھر ایسی صورت میں اس کا استعمال ناجائز ہوگا۔

البتہ غذاؤں میں بھی اگر محض حفاظت کی غرض سے الکوحل شامل کیا گیا تو اس کا استعمال ناجائز نہیں ہوگا یعنی غذائی اشیاء مثلاً آئسکریم، چاکلیٹ، کیک اور دیگر تناول کی جانے والے اشیاء میں اگر الکوحل ڈالنے کا مقصد ذائقہ وخوشبو کو نکھارنا اور اس میں بہتری لانا نہیں، بلکہ محض تحفظ اور زیادہ دیر تک باقی رکھنے کی خاطر الکوحل ڈالا گیا ہے اور اس مقصد کے لئے بھی بہت ہی قلیل مقدار کو استعمال کیا گیا ہے (جیسا کہ یہ تفصیل ادویات میں الکوحل کے استعمال کے باب میں پیچھے گزر چکی تو پھر اس صورت کی طرح) ایسی صورت میں بھی اسے ناجائز نہیں کہنا چاہئے۔

ایک اہم اصول :

یہاں ایک سوال یہ پیدا ہوتا ہے کہ کیا کھانے پینے کی کوئی بھی حلال چیز ہو اس کو استعمال میں لانے سے پہلے آدمی شرعاً اس بات کا پابند ہے کہ اس کے متعلق یہ تحقیق کرے کہ اس میں الکوحل یا کوئی اور ناپاک چیز تو نہیں ڈالی گئی؟ تو جیسا کہ ہم پیچھے یہ عرض کر چکے ہیں کہ گوشت کے سوا کھانے وپینے کی بقیہ ساری اشیاء

میں اصل حلت واباحت (یعنی حلال ہونا اور مباح ہونا) ہے، لہذا جب تک کسی چیز کے بارے میں یقین سے یہ معلوم نہ ہوجائے کہ اس میں کوئی حرام جزء داخل کیا گیا ہے تو اس وقت تک اس کے کھانے کو ناجائز وحرام نہیں کہیں گے۔ اسی طرح جب تک کوئی قوی وجہ ایسی پیدا نہ ہو جس سے کسی حلال چیز کے حرام یا ناپاک ہونے کا شبہ پیدا ہو تو اس وقت تک انسان ہر ہر حلال چیز کے متعلق اس تحقیق کا بھی مکلف نہیں کہ وہ یہ دیکھے کہ اس میں کوئی حرام چیز مثلاً الکوحل یا ناپاک چیز مثلاً خنزیر وغیرہ تو شامل نہیں؟ کیونکہ شریعت نے ہمیں یوں ہی بلا کسی مضبوط وجہ ودلیل کے بہت زیادہ کھود کرید میں پڑنے کا حکم نہیں دیا ہے۔

۳: Gelatin — Gelatine جیلاٹین: (جسکا عربی نام "ہلام" ہے):

عام طور پر جیلاٹین جانوروں کی ہڈیوں اور نسیجوں سے مختلف کیمیائی عمل کے ذریعہ حاصل شدہ ایک نیم ٹھوس مادہ ہوتا ہے۔ جسے ہم (jelly made from bone or skin) سے تعبیر کرسکتے ہیں۔

کھالوں سے جیلاٹین بنانے کا عام طور پر یہ طریقہ ہوتا ہے کہ ایک خاص مدت تک کھالوں کو پانی میں ڈالے رکھتے ہیں پھر چونا (Alkali) وغیرہ لگا کر ایک مدت کے لئے مزید پانی میں رکھتے ہیں، کبھی گرم پانی میں ڈال دیتے ہیں اور کبھی ٹھنڈے پانی میں ڈالے رکھتے ہیں۔ اس طرح مختلف مراحل سے گزرنے کے نتیجہ میں اس کھال کی خوب اچھی طرح صفائی ہوجاتی ہے اور اس کی رطوبت بھی دور ہوجاتی ہے اور بال وغیرہ بھی اس سے الگ ہوکر کھال صاف ہوجاتی ہے۔ اس کے بعد اس صاف شدہ کھال سے Gelatin بنائی جاتی ہے۔ جسکی کچھ مزید تفصیل آگے آرہی ہے۔

جانوروں کی کھال اور ہڈی وغیرہ کے علاوہ بعض اوقات نباتات اور جراثیم وغیرہ سے بھی مختلف کیمیاوی عمل کے ذریعہ Gelatin بناتے ہیں (مثلاً Gelatin Deseases جراثیم سے حاصل شدہ جیلاٹین ہیں)۔

دورِ حاضر میں Gelatin انتہائی کثرت کے ساتھ بہت سی چیزوں میں ڈالا جاتا ہے، نیز آجکل کھانے پینے کی مختلف چیزوں اور ادویات میں بھی بکثرت اس کا استعمال ہوتا ہے۔ مثلاً چاکلیٹ، بسکٹ، ڈبل روٹی، اور آئسکریم وغیرہ میں۔ اور کیپسول کے خول جن میں ادویات بھری جاتی ہیں، Gelatin سے بنتے ہیں۔

جیلاٹین کے استعمال کے مختلف مقاصد ہوتے ہیں مثلاً کبھی کسی چیز (مثلاً آئسکریم وغیرہ) میں ایک قسم کی لزوجت (Stickness) پیدا کرنے کے لئے اور کبھی چیزوں میں ذائقہ نکھارنے کی غرض سے اس کو استعمال کیا جاتا ہے۔

پھر بعض جیلاٹین خنزیر کی کھال اور ہڈی سے بھی حاصل کیا جاتا ہے، حالانکہ جیلاٹین پر جب تک کسی یقینی ذریعہ سے استحالہ ہوجانے کا یقین نہ ہو تو عام حالات میں استحالہ کا حکم لگانا درست نہیں؛ کیونکہ ماہرین کی رائے کے مطابق خنزیر وغیرہ کی کھال میں جو عنصر تبدیل کیا جاتا ہے وہ ایک پروٹین (Protein) ہے جسکو کلوجین (Collagen) کہا جاتا ہے۔ جیلاٹین بنانے کے لئے کلوجین کو پانی میں گرم کرنے سے جو تبدیلی آتی ہے اسکو ڈینچریشن (Denaturation) کہا جاتا ہے، یہ ڈینچریشن کیمیائی تبدیلی تو ہے لیکن شرعاً استحالہ نہیں؛ کیونکہ اس کھال وغیرہ کو پکانے سے ہائیڈرالسس (Hydrolysis) کے طریقۂ کار سے یہ تبدیلی واقع ہوتی ہے۔ اور ہائیڈرولیسس میں چیز ذرات میں تبدیل ہوتی ہے اسکی ماہیت نہیں بدلتی۔ بالفاظ دیگر تبدیلی یہ ہوتی ہے کہ کلوجین کو بذریعہ ہائیڈرالسس پانی میں Dissolve (حل) کردیا جاتا ہے، اور اسی حلول شدہ کلوجین ہی کو جیلاٹین کہا جاتا ہے یعنی کلوجین ٹکڑے ٹکڑے ہوکر محلول بن جاتا ہے۔ لہٰذا خنزیر کی کھال یا ہڈی وغیرہ سے حاصل شدہ جیلاٹین کے بارے میں جب تک یقینی طور پر استحالہ کا علم نہ ہو تو اس کا استعمال سوائے اضطراری حالت کے کسی حال میں بھی جائز نہیں، خواہ مختلف کیمیائی عمل سے گزار کر کھال اور ہڈی کی صفائی اس طرح کردی گئی ہو جس سے کھال اور ہڈی میں موجود رطوبت بالکلیہ ختم ہوگئی ہو اور کھال کی دباغت بھی ہوگئی ہو۔

خنزیر کے علاوہ دیگر غیر مذبوح اور مردار جانور کی کھال اور ہڈی سے حاصل شدہ جیلاٹین کے حکم میں شرعاً یہ تفصیل ہے کہ چونکہ مذکورہ چیزوں سے جیلاٹین بنانے میں بھی کھال اور ہڈی کو مذکورہ بالا طریقۂ کار سے گزارا جاتا ہے اور گرم پانی میں ابالا جاتا ہے، یعنی جیلاٹین بنانے سے پہلے الکلائی Alkali (چونا) یا تیزاب وغیرہ سے ان کی صفائی کی جاتی ہے لہٰذا اگر مردار کی کھال اور ہڈی کو اس طرح صاف کرلیا جائے کہ اس سے خون، چربی اور دیگر رطوبات بالکلیہ ختم ہوجائیں تو ہڈی پاک سمجھی جائیگی، نیز کھال کی حقیقی دباغت سمجھی جائیگی بشرطیکہ کھال اس طرح ہوجائے کہ دوبارہ خراب نہ ہوسکے، اگرچہ اس سے بنائی گئی جیلاٹین خراب ہوجاتی ہو۔ چنانچہ دباغت سے کھال پاک شمار ہوگی، لیکن اس کا کھانا جمہور

کے نزدیک پھر بھی حلال نہیں، لہٰذا ایسی جیلاٹین کا داخلی استعمال جمہور کے نزدیک بدستور ناجائز ہے البتہ بعض ائمہ حنفیہ اور شافعیہ کے نزدیک چونکہ اس کا داخلی استعمال بھی جائز ہے، اس لئے بوقت ضرورت مثلاً: عموم بلوی یا ضرورت تداوی میں داخلی استعمال کی گنجائش ہوگی۔یعنی ایسی کھال اور ہڈی کے کلوجین سے بنائی گئی دوا بوقتِ ضرورت استعمال کرنے کی گنجائش ہے۔نیز اگر وہ Gelatin ہڈی سے بنائی گئی ہو تو چونکہ ہڈی کے اندر دباغت کی بھی ضرورت نہیں ہوتی لہذا وہ ہڈی چاہے مردار ہی کی کیوں نہ ہو پاک ہے اور اس کے پاک ہونے میں کوئی اختلاف بھی نہیں۔اس لئے اس کے داخلی استعمال میں بھی وہی تفصیل ہے جو بھی کھال سے تیار کردہ Gelatin کے کھانے کے متعلق گزری۔

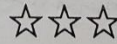
امداد الاحکام جلد۴/ص ۳۱۱/میں ہے: ہڈی کا کھانا بوجہ ضرر کے مکروہ ہے۔اگر دواءً کھائے تو مضائقہ نہیں، بشرطیکہ آدمی اور خنزیر کی نہ ہو۔ماکول اللحم کی ہڈی تو دوا میں خشک وتر دونوں جائز ہے،اور غیر ماکول اللحم کی خشک جائز ہے۔تر جائز نہیں۔

اور اگر Gelatin نباتاتی ہو یا جراثیمی ہو تو اس کا خارجی استعمال بھی جائز ہے اور داخلی استعمال بھی جائز ہے بشرطیکہ مضر صحت نہ ہو؛ کیونکہ نباتات تمام کے تمام پاک ہیں اور مضرِ صحت نہ ہونے کی صورت میں ان کا کھانا پینا بھی حلال ہے،اور ظاہر ہے کہ جیلاٹین بنانے میں طبی اصولوں کو بھی مدِ نظر رکھا جاتا ہے اس لئے عام حالات میں یہ جیلاٹین مضرِ صحت بھی نہیں ہوگا۔

اسی طرح اگر کسی Gelatine کے بارے میں پتہ چلے کہ اس کی اصل تو حیواناتی ہے لیکن یہ اسلامی ممالک میں حلال اور مذبوح جانوروں کی کھال اور ہڈی سے تیار شدہ ہے تو اس کا بھی داخلی اور خارجی استعمال بلاشبہ جائز ہے۔بلکہ اسلامی ملک میں تیار حیواناتی جیلاٹین کے بارے میں اگر یقین کے ساتھ یہ معلوم نہ بھی ہو کہ یہ حلال اور مذبوح جانوروں کی کھال اور ہڈی سے تیار شدہ ہے تو بھی بوقتِ ضرورت وحاجت داخلی وخارجی استعمال کی گنجائش ہوگی؛ کیونکہ اسلامی ملک کے بارے میں ظنِ غالب اور خوش گمانی یہی ہے کہ وہاں جیلاٹین حلال اور مذبوح جانور کی ہوگی۔

لیکن یہ بات بھی ذہن میں رہے کہ عام طور سے یہ Gelatin غیر مسلم ملکوں میں بنتی ہے کہ جہاں پر حلال وحرام جانوروں میں کوئی امتیاز نہیں ہوتا بلکہ سور کی کھال یا ہڈی سے بھی وہاں جیلاٹین بنائی جاتی ہے۔لہٰذا غیر مسلم ممالک سے درآمد شدہ حیواناتی جیلاٹین کے بارے میں اگر یقین یا ظنِ غالب

ثابت ہو کہ یہ حلال اور مذبوح جانور سے حاصل شدہ جیلاٹین ہے تو اس کے داخلی اور خارجی
کی گنجائش ہوگی۔لیکن اگر حلال اور مذبوح جانور سے حاصل شدہ ہونے کا یقین یا ظنِ غالب نہ
خنزیر اور غیر مذبوح جانوروں کے متعلق جو تفصیل مذکور ہے اس کے مطابق عمل کیا جائیگا۔ہاں اگر
یا گمانِ غالب ذریعہ سے معلوم ہوجائے کہ ایسی Gelatin کی تیاری کے دوران کھال وغیرہ
سے حاصل شدہ کلوجین کی ماہیت وحقیقت تبدیل ہوگئی ہے تو ایسی صورت میں ماہیت وحقیقت
جانے کی وجہ سے اس کے بھی داخلی اور خارجی استعمال کی گنجائش ہوگی۔

جاری ہے........

دعاؤں کا طالب:

محمد عاصم، متخصص فی الافتاء جامعہ دارالعلوم کراچی

asimfarooq1080@gmail.com

www.facebook.com/asim1080

www.twitter.com/asimfarooq1080